

RECETTES ECONOMIQUES de BRODIE

RECETTES PRATIQUES

DE

BRODIE



Une collection de Recettes pratiques et éprouvées pour la préparation rapide et économique de pâtisseries et desserts.

BRODIE & HARVIE, Limitée
Montréal, P. Q.



TABLE DES MATIÈRES

Pour la Cuisinière, la Précision est un Gage de Succès



LA cuisinière qui mesure à l'œil les ingrédients qui entrent dans ses pâtisseries n'est pas une ménagère économe. Elle a rarement de succès avec ses pâtisseries et blâme ordinairement, pour cet insuccès, soit les recettes, soit les ingrédients employés.

La cuisine est une science exacte qui comporte certaines transformations chimiques et qui exige le pesage et le mesurage minutieux des ingrédients indiqués dans la recette.

Pour les recettes on se sert ordinairement de tasses, bols et cuillers comme mesures des ingrédients, toutefois il ne faut pas perdre de vue que toutes les tasses n'ont pas la même contenance et que toutes les cuillers ne sont pas de la même grandeur.

Il arrive aussi à la ménagère nonchalante ou surmenée d'oublier un des ingrédients importants dans une recette, ou même, d'employer deux fois le même ingrédient. Evidemment, dans de telles conditions, la pâtisserie ne sera pas un succès.

Un petit peu trop ou un petit peu moins d'un ingrédient quelconque est souvent cause que des aliments qui autrement seraient appétissants et délicieux prennent le chemin de la poubelle. Pour bien réussir la pâtisserie, il est important que les ingrédients solides soient bien tamisés et mélangés ensemble avant d'être incorporés aux liquides. Ceci n'est pas toujours facile à la maison, mais à l'usine Brodie & Harvie, le tamisage et le mélange intime des ingrédients sont rendus faciles grâce à un outillage perfectionné consistant en sasseurs et mélangeurs mécaniques d'une précision merveilleuse. C'est grâce à ces méthodes scientifiquement contrôlées et à l'emploi d'ingrédients de choix de la plus grande pureté que les produits alimentaires économiques de la marque Brodie ont obtenu de si grands succès. C'est particulièrement dans la fabrication de la Farine Préparée XXX Brodie que l'efficacité de ces procédés de manufacture sont le plus en évidence, car ce produit doit son efficacité spécialement au fait que les ingrédients qui le composent et qui sont responsables de la fine texture, de la légèreté des pâtisseries, sont exactement dosés, parfaitement tamisés et intimement mélangés ensemble.

Grâce à cette farine parfaite, la ménagère sans expérience obtiendra des résultats surprenants. Il lui est impossible de se tromper. N'ayant à ajouter à sa recette, ni poudre à pâte, ni sel, ni soda, ni levure, elle évitera ainsi toute erreur dans le mesurage et le pesage; elle réalisera donc, en même temps qu'une économie de temps, une économie d'argent, car elle évitera tout gaspillage et réussira toujours ses pâtisseries. Il n'est donc pas surprenant de constater que la Farine Préparée XXX Brodie est en usage dans des milliers de familles et cela depuis au-delà de soixante et deux ans.

Il en est de même pour la Poudre à Cossetarde Brodie, un autre Produit alimentaire économique fabriqué par la Maison Brodie & Harvie, un produit qui permet à la ménagère de préparer en un instant, sans œufs et pour presque rien, des desserts appétissants, délicieux et nourrissants.

Ces produits alimentaires sont prêts à être employés, tous les ingrédients indispensables à la réussite des desserts, pour la fabrication desquels ils sont indiqués, ayant été scientifiquement pesés, mesurés et intimement incorporés ensemble.

Essayez-les aujourd'hui même pour la préparation de desserts en suivant les recettes que vous trouverez dans ce livre et nous sommes convaincus que vous serez étonnés et satisfaits de leur efficacité et de leur économie.

BRODIE & HARVIE, Limitée - - MONTREAL, CAN.



PAIN DE MENAGE, BISCOTTES, ETC.

Il est avantageux pour la ménagère de faire son pain de ménage avec la Farine Préparée XXX Brodie, car elle lui épargne du temps et du trouble, le mélange et la cuisson pouvant être faits en moins d'une heure et demie.

Pain Economique de Brodie

4 tasses de Farine Préparée XXX Brodie
1 cuillerée à soupe de sucre
1 pomme de terre (moyenne) bouillie et pilée
Lait ou eau

Tamisez ensemble la farine et le sucre, incorporez la pomme de terre pilée, puis ajoutez assez d'eau ou de lait pour former une pâte lisse et de bonne consistance. Versez lentement dans un moule à pain bien graissé, vernissez le dessus avec un couteau trempé dans du beurre fondu et laissez reposer dans un endroit chaud environ 30 minutes. Faites cuire à four modéré environ une heure. Démoulez, humectez le dessus avec quelques gouttes d'eau froide et laissez refroidir avant de le mettre dans la boîte à pain.

Pain de Maïs

1 tasse de Farine de Maïs
1 tasse de Farine Préparée XXX Brodie
2 cuillerées à soupe de beurre fondu
3 cuillerées à soupe de sucre
1½ tasse de lait
1 œuf

Mélangez bien ensemble les farines et le sucre; ajoutez le lait, le beurre fondu et l'œuf bien battu; battez bien ensemble puis versez dans un moule peu profond bien graissé. Faites cuire à four vif environ 25 minutes.

Petits Pains Chauds

4 tasses de Farine Préparée XXX Brodie
1 cuillerée à soupe de sucre
Eau ou lait, environ 1½ tasse
2 pommes de terre (moyennes) bouillies

Mélangez ensemble la farine et le sucre; incorporez les pommes de terre préalablement passées dans la passoire; ajoutez assez de lait ou d'eau pour faire une pâte molle. Divisez en petits morceaux; pétrissez chaque morceau et façonnez-les en petits pains que vous rangez dans une lèchefrite graissée. Recouvrez-les de beurre fondu avec un pinceau et laissez-les reposer de 15 à 20 minutes dans un endroit chaud. Faites cuire à four vif, et lorsqu'ils sont presque cuits, vernissez de nouveau avec du beurre fondu.

Petits Pains aux Noix et Raisins

2½ tasses de Farine Préparée XXX Brodie
1 cuillerée à soupe de sucre
5 cuillerées à soupe de saindoux
1 œuf
⅔ tasse de lait
Beurre
Raisins
Noix pilées
½ tasse de sucre

Mélangez ensemble le sucre et la farine. Ajoutez au lait le saindoux fondu et l'œuf battu et incorporez au sucre et à la farine.

Buns à la Cannelle

4½ tasses de Farine Préparée XXX Brodie
4 cuillerées à soupe de saindoux
2 œufs
1 tasse d'eau
1 tasse de sucre
4 cuillerées à thé de cannelle
8 cuillerées à soupe de raisins

Tamisez 4 cuillerées à soupe de sucre avec la farine; incorporez légèrement le saindoux. Ajoutez les œufs battus à l'eau et incorporez aux ingrédients secs pour former une pâte molle. Etendez-la sur la planche enfarinée, abaissez au rouleau à ¼ de pouce, vernissez de beurre fondu, saupoudrez de sucre et de cannelle et étendez les raisins. Roulez comme pour un gâteau à la gelée—Travaillez en crème 4 cuillerées à soupe de saindoux avec 4 cuillerées à soupe de cassonnade. Etendez ce mélange sur le fond et les bords d'une lèchefrite. Découpez la pâte en morceaux de deux pouces et rangez-les de manière à ce que la surface coupée repose sur le fond de la lèchefrite. Laissez reposer 15 minutes, puis faites cuire à four vif 25 minutes. Renversez-les sur un plat et servez.

Biscottes aux Noix

2 tasses de Farine Préparée XXX Brodie
2 cuillerées à soupe de beurre
½ tasse de lait
3 cuillerées à soupe de sucre
1 œuf
1 tasse de noix hachées

Tamisez ensemble la farine et le sucre, incorporez-y le beurre et travaillez le tout avec les doigts, puis ajoutez l'œuf bien battu, les noix hachées et le lait. Versez la pâte dans des moules à muffins bien graissés et faites cuire à four vif environ quinze minutes.

Biscottes Ecossaises

1 tasse de cassonnade
¾ tasse de beurre
2 œufs
½ tasse d'eau
1½ tasse d'Avoine Roulée Brodie
1½ tasse de Farine Préparée XXX Brodie

Travaillez en crème le beurre et le sucre; ajoutez les œufs bien battus, l'eau et l'Avoine Roulée Brodie. Incorporez, tout en brassant, la Farine Préparée XXX Brodie. Versez dans des moules à muffins bien graissés et faites cuire à four vif 15 minutes.

Brioches Anglaises

2 tasses de Farine Préparée XXX Brodie
1 cuillerée à soupe de sucre
1 œuf
2 cuillerées à soupe de saindoux
½ tasse d'eau

Tamisez ensemble la farine et le sucre; ajoutez à l'eau l'œuf bien battu et le saindoux; incorporez aux ingrédients secs pour former une pâte molle. Faites une abaisse de ½ pouce sur une planche enfarinée; découpez à l'emporte-pièce. Faites cuire à four modéré environ 25 minutes.

Petits Pains Brodie

3 tasses de Farine Préparée XXX Brodie
3 cuillerées à thé de beurre froid
1 cuillerée à thé de sucre
1 tasse de lait

Mélangez la farine avec le beurre froid (coupé en dés) et le lait, ajoutez la farine au mélange en le travaillant le moins possible. Coupez en trois parties, faites un X avec un couteau et faites cuire pendant 20 minutes.

Biscuits de Brodie

3 tasses de Farine Préparée XXX Brodie
2 cuillerées à thé de sucre
3 cuillerées à soupe de graisse

Mélangez ensemble la farine, la graisse et le sucre et ajoutez du lait ou de l'eau pour faire une pâte molle. Etendez légèrement, découpez et faites cuire dans un fourneau modérément chaud.

Gems de Brodie

2 tasses de Farine Préparée XXX Brodie
2 cuillerées à soupe de beurre
1 tasse de lait doux
3 cuillerées à soupe de sucre
2 œufs

Faites fondre le beurre et mêlez-le au sucre. Ajoutez les œufs et battez ensemble. Ajoutez le lait et la farine pour faire une pâte lisse. Déposez dans un moule à compartiments graissé et faites cuire dans un fourneau chaud.

Brioches Espagnoles

2 œufs
Morceau de beurre gros comme un œuf
¾ cuillerée à thé de clou moulu
1 grosse tasse de Farine Préparée XXX Brodie
Petite tasse de sucre
½ tasse de lait
3 petites cuillerées à thé de cannelle

Mélangez et faites cuire dans un fourneau chaud.

Popovers

1 tasse de Farine Préparée XXX Brodie
⅞ tasse de lait
½ cuillerée à thé de beurre fondu
2 œufs

Faites une pâte molle avec le lait et la farine; ajoutez le beurre et les œufs battus en neige. Battez jusqu'à ce que le mélange soit bien léger et faites cuire à four vif environ 35 minutes. Employez soit des moules à muffins ou des petits bols de grès.



Muffins aux Céréales

½ tasse d'avoine roulée Brodie cuite
1½ cuillerée à soupe de saindoux
1 œuf
½ tasse de farine de Blé d'Inde
½ tasse de lait
1 tasse de Farine Préparée XXX Brodie

Mélangez ensemble l'avoine roulée, le saindoux fondu, l'œuf battu et le lait; ajoutez la farine Préparée Brodie et la farine de Blé d'Inde; battez bien. Versez dans une lèchefrite ou dans des moules à muffins bien graissés et faites cuire à four vif environ 25 minutes.

Muffins aux Dattes

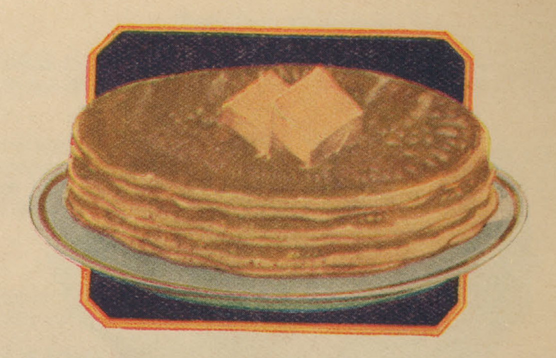
½ tasse de sucre
2 cuillerées à soupe de beurre
1 œuf
1 cuillerée à thé de vanille
¾ tasse de lait
1½ tasse de Farine Préparée XXX Brodie
½ lb. de dattes

Travaillez en crème le beurre et le sucre, ajoutez l'œuf battu, la vanille, le lait, la Farine Préparée Brodie et les dattes préalablement enfarinées et coupées en petits morceaux. Mélangez le tout, versez dans des moules à muffins bien graissés et faites cuire à four vif environ 15 minutes.

Muffins Brodie

1½ tasse de Farine Préparée XXX Brodie
1 tasse de lait
2 jaunes d'œufs
La grosseur d'une noix de beurre

Battez bien les jaunes d'œufs, ajoutez le lait et le beurre fondu. Incorporez-y ensuite la farine, battez les blancs d'œufs et ajoutez-les au mélangez. Disposez les muffins sur des plats bien beurrés. Faites cuire dans un fourneau bien chaud pendant vingt minutes à une demi-heure.



CREPES - GALETTES - GAUFRES

Les Crêpes faites avec la Farine Préparée XXX Brodie seront plus légères et plus faciles à digérer que celles faites avec les autres farines. Lorsque les crêpes sont remplies de bulles d'air, elles devraient être brunes en dessous et prêtes à être retournées pour faire brunir l'autre côté.

Crêpes Françaises Brodie

1 tasse de Farine Préparée XXX Brodie
1 œuf
1 chopine de lait
1 cuillerée à soupe de sucre

Ajoutez la farine à l'œuf bien battu et au sucre, puis mélangez avec le lait. Déposez par cuillerée à soupe dans une poêle bien chaude graissée au beurre. Faites brunir les deux côtés et servez chaud avec du sirop d'érable ou des confitures.

Crêpes Brodie

Battez légèrement six œufs, ajoutez une chopine de Farine Préparée XXX Brodie et incorporez graduellement assez de lait pour obtenir une pâte molle et lisse. Prenez une poêle chaude, beurrez le fond, et versez-y assez de pâte pour obtenir l'épaisseur d'un sou. Lorsque la crêpe est brune, retournez-la. Lorsqu'elle est cuite, disposez-la sur un plat, beurrez le dessus et saupoudrez d'un peu de sucre et de cannelle. Faites-en cuire une autre de la même manière, et ainsi de suite jusqu'à ce que le plat soit rempli. Servez très chaud pour le déjeuner ou comme dessert.

Beignets de Fruits Brodie

2 tasses de Farine Préparée XXX Brodie
3 cuillerées à soupe de graisse
3 pommes moyennes
1 cuillerée à soupe de sucre
¾ tasse de lait
6 cuillerées à soupe de marmelade d'oranges

Pelez les pommes, coupez-les en deux, enlevez les cœurs. Mélangez la farine et le sucre, incorporez-y la graisse, et ajoutez lentement le lait jusqu'à ce que vous obteniez une pâte molle. Etendez la pâte à l'épaisseur d'un quart de pouce et découpez en carrés. Au centre de chaque carré, mettez une cuillerée à soupe de marmelade d'oranges. Par-dessus, mettez une moitié de pomme, le côté du

cœur en dessous. Repliez les bords de la pâte et pressez-les pour les maintenir, disposez-les dans un plat beurré, la partie repliée en dessus, et faites-les cuire quarante-cinq minutes. Servez avec ou sans sauce chaude.

Crêpes à la Minute

Pour préparer des Crêpes en toute hâte, employez la Farine Préparée pour Crêpes de Brodie. Mesurez la quantité requise pour l'occasion et ajoutez-y graduellement de l'eau froide ou du lait pour en faire une pâte molle. Faites cuire immédiatement—si vous désirez employer la pâte plus tard, conservez-la dans un endroit frais. Il est toutefois préférable de faire un nouveau mélange chaque fois.

Crêpes au Sarrasin

Pour faire instantanément de délicieuses crêpes au sarrasin, employez toujours la Farine Préparée pour Crêpes au Sarrasin de Brodie. Même mode d'emploi que pour les crêpes à la minute.

Gaufres de Ménage

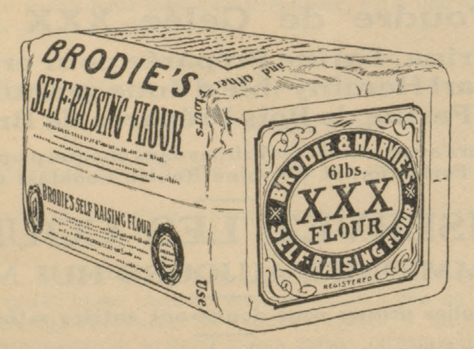
2 tasses de Farine Préparée XXX Brodie
1¾ tasse de lait
2 œufs
1 cuillerée à soupe de saindoux fondu

Suivez les directions ci-dessous. Faites cuire dans un gaufrier chaud et bien graissé jusqu'à ce que la gaufre ait acquis une belle couleur dorée des deux côtés. Servez chaud avec du beurre et du sirop. Les "Plaisirs" et les "Oublies" sont des petites gaufres. On les sert ordinairement avec du sucre en poudre.

Gaufres aux Epices

4 tasses de Farine Préparée XXX Brodie
¼ tasse de sucre
2 cuillerées à thé de cannelle
1 zeste de citron râpé
6 cuillerées à soupe de saindoux
4 œufs
1 chopine de crème légère

Mélangez ensemble la farine et le sucre et incorporez le saindoux en travaillant le tout jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Battez les œufs en neige; ajoutez la crème, le zeste de citron râpé et la cannelle. Ajoutez aux ingrédients secs pour former une pâte lisse. Faites cuire au gaufrier chaud et bien graissé; retirez-les, beurrez-les immédiatement et saupoudrez chaque gaufre de sucre et de muscade râpée—1 cuillerée à thé de sucre pour ¼ de cuillerée à thé de muscade. Servez avec une sauce faite avec le jus de citron dans une chopine de sauce au sucre.



Employez toujours la Farine Préparée XXX Brodie et conservez les Coupons-Primes.



CES SIX JOLIES

TASSES ET SOUCOUPES

seront échangées pour

LES COUPONS-PRIME

offerts avec tous les

Produits Alimentaires Economiques Brodie

Farine Préparée XXX Brodie

Poudre à Cossetarde XXX Brodie

Poudre de Gelée XXX Brodie

Farina, Farine Préparée pour crêpes, Pearl Hominy (blé d'Inde granulé) et Farine de Pois Préparée de Brodie

On trouvera aussi une de ces Primes dans chaque paquet d'Avoine Roulée Perfection et d'Avoine Roulée Cookfast de Brodie.

CONSERVEZ LES COUPONS

COMMENCEZ AUJOURD'HUI MÊME

Ces jolies primes vous donneront entière satisfaction.

Voir à la page 40 pour de plus amples informations.



PREPARATION DES GATEAUX

La préparation des gâteaux est la branche de la cuisine qui est le plus souvent exploitée par des personnes sans expérience, nonobstant le fait que la préparation et la cuisson des gâteaux demandent plus de soins et de jugement que la majorité des autres branches de la cuisine. Cependant l'art de bien faire les gâteaux n'est pas un art difficile si vous avez le soin de toujours employer la Farine Préparée XXX Brodie et de donner à votre travail tous les soins voulus.

On obtiendra toujours de meilleurs résultats en employant la Farine Préparée XXX Brodie parce qu'elle contient exactement tous les ingrédients nécessaires pour faire bien lever la pâte et rendre les gâteaux légers, sains et de digestion facile. Elle facilite aussi la préparation des pâtisseries et en assure le succès. On dit qu'un gâteau est parfait s'il a levé également, s'il est de forme régulière, d'une couleur brun doré, s'il paraît léger lorsqu'on le soupèse, s'il a une fine texture et un beau grain et si sa saveur est délicieuse.

Recette Standard pour Gâteau Ordinaire

⅓ tasse de beurre	½ tasse de lait
1 tasse de sucre	2 œufs
1¾ tasse de Farine Préparée XXX Brodie	1 cuillerée à thé d'essence

Cette recette peut être considérée comme recette-type pour tous les gâteaux au beurre; la manière correcte de fabrication est la suivante:

1. Examinez le foyer et voyez à ce que le feu soit en bonne condition pour donner un fourneau modérément chaud. Avec un poèle à gaz ou à électricité, il est toujours facile de régler la chaleur du fourneau, mais avec un poêle à bois ou à charbon, il faut toujours emplir le foyer avant que le gâteau soit prêt pour la cuisson. N'ajoutez jamais de combustible pendant la cuisson, car la chaleur du fourneau diminuera et le gâteau sera manqué.

2. Assemblez tous les ingrédients nécessaires à la confection du gâteau, avant de commencer, afin que le mélange se fasse vite et sans délai. Préparez les moules de fer-blanc, graissez-les bien avec un pinceau avant d'y verser le mélange, puis saupoudrez-les bien de farine, agitez pour enlever le surplus de farine. Il est important que chaque ingrédient soit mesuré avec précision. Lorsque vous employez la Farine Préparée XXX Brodie, ceci n'a pas grande importance, mais, si vous employez la poudre à pâtisseries sans en avoir mesuré la quantité exactement, votre gâteau lèvera au centre seulement, il aura une texture grossière et l'apparence de la mie de pain.

Matériel approprié—Pour faire de bonnes pâtisseries il faut un matériel approprié. Il est bon d'avoir à sa disposition un grand bol pour mélanger les ingrédients, une cuiller en bois, une spatule, une tasse à mesurer, un tamis et une machine à battre les œufs.

1. Mesurez les ingrédients avec soin.

2. Mesurez le beurre, mettez-le dans le bol et travaillez avec le dos de la cuiller en bois sur les parois du bol jusqu'à ce qu'il soit de la consistance de la crème épaisse.

3. Mesurez le sucre, incorporez-le graduellement au beurre mélangeant bien chaque nouvelle addition de sucre avec le beurre jusqu'à ce qu'il soit complètement dissous; battez-le pendant trois minutes pour y faire entrer de l'air, ce qui contribuera à rendre le gâteau plus léger.

4. Cassez les œufs et séparez les blancs des jaunes, mettez les blancs dans un endroit frais jusqu'à ce que le mélange soit presque complété.

5. Battez les jaunes d'œufs jusqu'à ce qu'ils soient légers et couleur citron pâle; incorporez au beurre et sucre préalablement crémés, mélangez bien, battez bien pendant cinq minutes.

6. Conservez une petite portion de farine déjà mesurée, car la proportion d'humidité absorbée par la farine varie considérablement, et une pâte de la consistance voulue pourrait bien être obtenue avant que toute la farine mesurée ait été employée.

7. Ajoutez alternativement la farine et le lait; si le lait était ajouté tout à la fois, le beurre serait refroidi, durcirait, se séparerait d'avec le sucre et formerait des grumeaux. Ne battez pas le mélange après y avoir incorporé la farine, car cela développerait le gluten de la farine qui deviendrait épais, élastique, donnant au gâteau l'apparence de mie de pain.

8. Battez les blancs d'œufs en neige, enveloppez-les dans le mélange doucement et soigneusement.

9. Ajoutez l'essence. Versez le mélange dans des terrines ou moules préalablement graissés et saupoudrés de farine, puis faites cuire à la température indiquée.

Recette Standard pour Gâteau Eponge

La recette suivante représente la recette-type de tous les gâteaux éponge.

1 tasse de Farine Préparée XXX Brodie
1 tasse de sucre
2 cuillerées à thé de vinaigre
3 œufs
1 cuillerée à soupe d'eau chaude
½ cuillerée à thé d'essence de citron

Défaites en crème le beurre et le sucre avec les jaunes d'œufs, puis ajoutez le vinaigre et l'eau sans cesser de battre. Battez bien les blancs d'œufs, ajoutez-y le citron et ajoutez à la farine alternativement et aussi légèrement que possible. Faites cuire 35 minutes dans un fourneau modérément chaud.

Vieux Gâteau Français

2 tasses de Farine Préparée XXX Brodie
½ tasse de beurre
3 cuillerées à soupe de lait
1 tasse de raisins secs
1 tasse de sucre
3 œufs
1 cuillerée à thé de cannelle

Ce mélange vous donnera une pâte molle que vous verserez dans des lèchefrites peu profondes et que vous étendrez bien de l'épaisseur d'un pouce. Faites cuire dans un fourneau d'une chaleur moyenne. Coupez en carrés; plus ils seront gros, plus ils auront de la vogue.

Gâteau des Anges

1 tasse de sucre
1⅓ tasse Farine Préparée XXX Brodie
½ cuillerée à thé de crème de tartre
3 blancs d'œufs
⅔ tasse lait chaud
1 cuillerée à thé d'essence de citron ou de vanille

Mélangez et tamisez les 3 premiers ingrédients quatre fois. Laissez refroidir le lait un peu et ajoutez doucement tout en fouettant constamment; ajoutez l'essence, mélangez bien, puis incorporez les blancs d'œufs battus en neige. Versez dans un moule à tube bien graissé et faites cuire au four environ 45 minutes. Retirez du four; renversez le gâteau sur un papier brun et laissez refroidir. Recouvrez d'un glacé au sucre ou au chocolat.

Gateau aux Pommes

½ tasse de beurre
1 tasse de sucre
1 œuf
1 tasse de raisins secs
½ cuillerée à thé de clou
1 tasse de noix hachées
2 tasses de Farine Préparée XXX Brodie
½ cuillerée à thé de soude
1 cuillerée à thé de cannelle
1 tasse de compote aux pommes

Travaillez le beurre et le sucre en crème, et ajoutez l'œuf bien battu et les fruits préalablement enfarinés. Ajoutez la farine, la soude, et les épices après les avoir tamisés ensemble. Ajoutez la compote aux pommes passée à la passoire. Mélangez le tout et versez dans un moule à gâteau, puis faites cuire dans un four modérément chaud environ une heure et demie.

Gâteau à la Cannelle

½ tasse de beurre ou de graisse
1 tasse de sucre
1¾ tasse de Farine Préparée XXX Brodie
1 cuillerée à thé de cannelle
½ tasse de lait
2 œufs

Travaillez ensemble le beurre, le sucre et les jaunes d'œufs et battez bien. Tamisez ensemble la farine et la cannelle et ajoutez alternativement au lait, puis incorporez à la pâte les blancs d'œufs. Versez dans un moule beurré et faites cuire au four environ quarante minutes. Recouvrir d'un glacé blanc.

Gâteau au Chocolat

3 carrés de chocolat non sucré
2 cuillerées à soupe de sucre
1½ cuillerée à soupe de lait
4 cuillerées à soupe de beurre ou graisse
1 tasse de sucre
2 œufs
⅔ tasse de lait
1⅓ tasse de Farine Préparée XXX Brodie

Faites cuire doucement les trois premiers ingrédients. Travaillez la crème, le beurre et le sucre et battez bien. Ajoutez les jaunes d'œufs et battez encore. Versez en remuant constamment le mélange de chocolat et ajoutez alternativement le lait et la farine. Incorporez au mélange les blancs d'œufs battus en neige. Versez dans un moule beurré et faites cuire environ 50 minutes au four modéré. Recouvrez d'un glacé blanc ou au chocolat.

Gâteau d'Argent

½ tasse de beurre
1 tasse de sucre
¾ tasse de lait
1 cuillerée à thé d'essence
2 tasses de Farine Préparée XXX Brodie
les blancs de 3 œufs

Travaillez en crème le beurre et le sucre, puis ajoutez la farine et le lait alternativement. Battez en neige les blancs d'œufs et incorporez-les soigneusement à la pâte. Ajoutez l'essence. Appliquez le glacé. Décorez de noix hachées ou de fruits glacés.

Gâteau Doré

¾ tasse de sucre
4 cuillerées à soupe de beurre
Jaunes de 3 œufs
1 cuillerée à thé d'essence
½ tasse de lait
1½ tasse de Farine Préparée XXX Brodie

Travaillez en crème le beurre et le sucre, ajoutez les jaunes d'œufs bien battus, le lait, la farine et l'essence. Faites cuire environ 20 minutes au four modéré.

Gâteau à la Mesure

1 tasse de beurre
1 tasse de sucre
1 cuillerée à thé d'essence de vanille
1 cuillerée à thé d'essence de citron
5 œufs
2 tasses de Farine Préparée XXX Brodie

Travaillez le beurre en crème, incorporez-y graduellement le sucre et battez bien ensemble. Ajoutez l'essence et les jaunes d'œufs préalablement battus jusqu'à couleur jaune pâle. Battez les blancs d'œufs en neige, et incorporez-les graduellement à la farine. Battez la pâte jusqu'à ce qu'elle soit lisse et légère. Faites cuire au four modéré environ une heure. Recouvrez d'un glacé décoratif

Gâteau Bouilli

1 tasse d'eau
1 tasse de raisins secs
1 tasse de sucre
½ tasse de beurre
1 cuillerée à thé de clou moulu
2½ tasses de Farine Préparée XXX Brodie

Versez tous les ingrédients, excepté la farine, dans une casserole, mettez sur le feu et laissez jusqu'à ce que l'ébullition commence. Retirez du feu, laissez refroidir, puis ajoutez graduellement la farine et battez bien le tout ensemble. Versez dans un moule à gâteau bien beurré et faïtes cuire au four modéré environ 25 minutes.

Gâteau à l'Erable

⅓ tasse de beurre
1 tasse de cassonnade
2 œufs
1 cuillerée à thé de vanille
½ tasse de lait
1½ tasse de Farine Préparée XXX Brodie
1 tasse de noix hachées.

Travaillez le beurre en crème, ajoutez le sucre, les jaunes d'œufs, l'essence de vanille, et le lait et battez bien le tout; ajoutez la farine et les noix hachées; incorporez les blancs d'œufs battus en neige. Versez dans un moule à gâteau bien beurré et faites cuire à four modéré environ 40 minutes. Recouvrez d'un glacé à l'érable et décorez de noix hachées.

Gâteau Roulé à la Gelée

2 œufs
1 tasse de sucre
½ tasse de Farine Préparée XXX Brodie
1 cuillerée à thé d'essence de vanille ou de citron

Battez bien les œufs, ajoutez le sucre graduellement, puis la farine et l'essence. Faites cuire dans un moule peu profond environ 10 minutes et tandis que le gâteau est encore chaud, démoulez et posez-le sur un linge humide, saupoudrez de sucre. Etendez une couche de gelée sur le gâteau et roulez-le lestement en le supportant avec les mains sous le linge.

Gâteau aux Dattes

⅓ tasse de beurre
1⅓ tasse de cassonnade
2 œufs bien battus
½ tasse de lait
½ livre de dattes hachées
1¾ tasse de Farine Préparée XXX Brodie
3 cuillerées à thé de cannelle
½ cuillerée à thé de muscade râpée

Mélangez bien dans l'ordre ci-dessus et battez pendant trois minutes. Versez dans un moule à gâteau beurré et faites cuire à four modéré 40 minutes. Démoulez et saupoudrez de sucre en poudre.

Gâteau Nègre

1 tasse de cassonnade
2 carrés de chocolat
½ tasse de lait
Faites fondre dans un poêlon, mais sans laisser bouillir.

1 tasse de cassonnade
½ tasse de beurre
3 tasses de Farine Préparée XXX Brodie
¾ tasse de lait
3 œufs

Travaillez en crème le beurre et le sucre. Ajoutez les œufs bien battus, puis le lait et la farine. Ajoutez le mélange de chocolat que vous avez laissé refroidir. Mélangez bien le tout, versez dans un moule à gâteau et faites cuire à four modéré de 20 à 25 minutes.

Gâteau Econome

½ tasse de beurre
½ tasse de sucre
½ tasse de lait

1 œuf
1½ tasse de Farine Préparée XXX Brodie

Travaillez le beurre en crème, et ajoutez graduellement le sucre, puis l'œuf bien battu. Ajoutez au mélange la farine et le lait alternativement. Versez dans un moule peu profond et faites cuire à four doux environ 25 minutes. Ajoutez, si vous le désirez, des raisins secs.

Gâteau au Citron

3 tasses de Farine Préparée XXX Brodie
1 tasse de beurre
2 tasses de sucre en poudre
1 tasse d'eau

1 citron, jus et zeste râpé
4 œufs
1 tasse de coco

Travaillez en crème le beurre et le sucre, ajoutez les jaunes d'œufs bien battus et le citron, puis ajoutez la farine et l'eau alternativement. Incorporez au mélange les blancs d'œufs battus en neige. Versez dans deux moules à gâteau beurrés et faites cuire à four modéré environ 40 minutes.

Gâteau aux Fruits

1 lb de beurre
9 œufs
1 lb de cassonnade
1 lb de Farine Préparée XXX Brodie
2 cuillerées à thé de macis
2 cuillerées à thé de cannelle

3 lbs de raisins de Corinthe
2 cuillerées à soupe de lait
2 cuillerées à soupe de raisins hachés
½ lb d'amandes émondées et déchiquetées.
1 lb de citron coupé en petites lanières

Travaillez le beurre en crème, ajoutez le sucre graduellement et battez bien. Battez les jaunes d'œufs jusqu'à ce qu'ils soient couleur de citron; fouettez en neige les blancs d'œufs et ajoutez au mélange. Ajoutez le lait, les fruits, les noix, le citron et la farine, puis le macis, et la cannelle. Versez dans des moules bien beurrés, couvrez d'un papier beurré, faites cuire à la vapeur 3 heures, puis à four modéré une heure et demie ou faites cuire au four modéré 4 heures.

GATEAUX ETAGES

Recette Standard des Gâteaux Etagés

Les gâteaux étagés peuvent être faits sous forme de gâteaux au beurre, gâteaux éponge, gâteaux blancs, gâteaux au chocolat et gâteaux aux fruits; on pourra les faire cuire dans une seule lèchefrite et les couper en deux ou dans deux terrines et les placer l'un sur l'autre. La dernière méthode est la plus populaire, car elle donne plus de croûte. Pour garniture, vous pourrez employer des gelées, confitures, Cossetarde XXX Brodie, crèmes cuites, chocolat, etc. Dans certains cas, on ajoutera la garniture aussitôt que le gâteau sortira du fourneau; dans d'autres cas, cependant, il est préférable de n'ajouter la garniture que lorsque le gâteau sera prêt à être servi.

Gâteau Etagé à Un Oeuf

Assurez-vous que le fourneau sera chaud à point lorsque votre mélange sera prêt. Apportez un œuf, du beurre ou un substitut et du lait. Mesurez 4 cuillerées à soupe combles de beurre ou substitut. Mettez-les dans un bol et crèmez-le bien.

Placez un papier blanc dans le fond d'un moule rond en fer-blanc, graissez bien les bords du moule. Mesurez les deux-tiers d'une tasse de sucre et ajoutez-le, une cuillerée à la fois, au beurre. Cassez l'œuf dans un bol et fouettez-le en neige, puis ajoutez-le au sucre et au beurre en mélangeant bien. Ajoutez 1⅓ tasse de Farine Préparée XXX Brodie au mélange. Mesurez une demi-tasse de lait. Ajoutez un peu de farine au beurre crémé, puis mélangez bien. Ajoutez deux cuillerées de lait et mélangez encore. Continuez à ajouter le lait à la farine un peu à la fois jusqu'à ce que toute la quantité ait été employée, puis battez bien et versez le mélange dans les moules préparés et faites cuire pendant 30 minutes à une chaleur de 375 à 390° F. Une fois cuit, laissez refroidir le gâteau, puis divisez-le en deux et étendez votre garniture: gelée, confitures, crème, etc., sur une moitié; mettez l'autre par-dessus et saupoudrez de sucre ou glacez.

Gâteau Etagé à Deux Oeufs

Procédez comme pour le gâteau étagé à un œuf, en employant ⅓ tasse de beurre, 1 tasse de sucre, 2 œufs, ½ tasse de lait, 1¾ tasse de Farine Préparée XXX Brodie. Faites cuire dans une lèchefrite ou en deux moules en fer-blanc, pendant 30 minutes entre 375 à 390° F.

Tarte à Lafayette

Etendez de la gelée entre deux tranches de gâteau quelconque et saupoudrez de sucre en poudre.

Gâteau Mocha Etagé

Faites cuire deux gâteaux éponge dans des moules de fer-blanc, puis divisez chaque gâteau en deux parties. Placez entre chacune des quatre tranches, une couche de glaçage au Mocha. Couvrez le dessus et les côtés avec une couche mince du même glaçage et parsemez de noix hachées ou de coco. Décorez avec des fruits confits ou des noix hachées.

Gâteau à la Cossetarde

Battez en crème ⅓ de tasse de beurre; ajoutez, tout en continuant à battre, une tasse de sucre, puis deux œufs légèrement battus, une demi-tasse de lait et une tasse et demie de Farine Préparée XXX Brodie. Faites cuire dans deux tourtières. Tranchez chaque gâteau en deux et réunissez-les de nouveau après avoir étendu entre chaque une couche de Cossetarde préparée selon la méthode décrite à la page 26. Mettez entre les deux gâteaux une couche de fruits frais saupoudrés de sucre en poudre, ou de confitures.

Gâteau Etagé au Citron

¼ tasse de beurre
1½ tasse de sucre
2 œufs
1 tasse d'eau
1 chopine de Cossetarde Brodie
2½ tasses de Farine Préparée XXX Brodie
1 cuillerée à thé d'essence de citron
½ d'une noix muscade râpée

Travaillez en crème le beurre et le sucre, ajoutez les jaunes d'œufs bien battus et battez le tout ensemble, ajoutez la moitié de la farine et de l'eau alternativement, et battez bien, puis ajoutez la balance de la farine et de l'eau. Battez trois minutes et ajoutez la muscade et l'essence de citron, puis incorporez soigneusement les blancs d'œufs battus en neige. Versez dans un moule profond bien beurré et faites cuire à four modéré environ 35 minutes. Pendant que le gâteau est au four, préparez la garniture avec la Poudre à Cossetarde XXX Brodie selon la méthode No 2—page 26.

Lorsque le gâteau est cuit, démoulez-le et laissez-le refroidir un peu, puis coupez-le en deux en travers. Placez une section sur un plat réchauffé, versez dessus la moitié de la cossetarde, placez l'autre section par-dessus, versez-y la balance de la cossetarde et décorez avec des cerises confites.

Gâteau Etagé à l'Orange

Préparez votre gâteau de la même manière que pour le gâteau au citron. Préparez votre garniture avec la Poudre à Cossetarde XXX Brodie, mais au lieu de l'essence de citron employez le jus et le zeste râpé d'une orange. Couvrez du glacé suivant:

Mettez dans un bol le zeste râpé d'une orange, une cuillerée à soupe de jus d'orange, ½ cuillerée à thé d'essence de citron, un jaune d'œuf et une quantité suffisante de sucre en poudre pour former une pâte molle. Etendez sur le gâteau avec une spatule ou un couteau fréquemment trempé dans de l'eau chaude. Décorez avec des sections d'oranges placées en forme d'étoile.

SHORTCAKE



Recette Standard pour "Shortcake"

Les gâteaux Shortcake peuvent être préparés comme des gâteaux étagés ou dans des lèchefrites pour être ensuite coupés en portions, chacune pour être servie individuellement. Les quantités qui suivent sont suffisantes pour un gros shortcake rond.

La recette de shortcake ressemble beaucoup à celle du biscuit au beurre, mais elle demande plus de beurre ou "(shortening" en anglais), d'où son nom shortcake. On pourra employer, selon la richesse voulue, de 2 cuillerées à soupe à ½ tasse de beurre, graisse ou crisco, ou autres matières grasses. On ajoutera, au goût, un ou deux jaunes d'œuf ou un œuf entier si l'on se sert d'une plus petite quantité de lait. Le shortcake sera d'autant plus riche en couleur ou en texture. La quantité de sucre pourra varier de une cuillerée à soupe à une tasse. On emploiera assez de lait pour obtenir la pâte assez molle pour être étendue au rouleau; si elle est versée directement dans le moule elle pourra être plus molle.

Pour chaque shortcake, préparez deux gâteaux chacun de ⅓ à ¼ pouce d'épaisseur que vous mettrez l'un par-dessus l'autre avec des petits morceaux de beurre parsemés entre chaque section, afin de pouvoir les séparer plus facilement après la cuisson.

Comme garniture, vous pouvez employer des prunes et des abricots cuits ensemble, des fraises et framboises, etc. La meilleure garniture de shortcake est une crème fouettée, sucrée et parfumée au goût. La Cossetarde Brodie fera aussi une bonne garniture.

Pour remplacer la crème, on pourra aussi employer des blancs d'œuf battus ferme, sucrés et parfumés au goût. On pourra aussi ajouter à la crème fouettée un peu de crème de guimauve pour en augmenter le volume.

Shortcake Ordinaire

Ajoutez une cuillerée à soupe de sucre à deux tasses de Farine Préparée XXX Brodie, Incorporez ¼ tasse de beurre, graisse ou crisco, travaillez-la avec le bout des doigts et ajoutez ¾ tasse de lait graduellement tout en agitant bien avec un couteau. Farinez le dos de la main et tapez la pâte pour qu'elle remplisse bien le moule de fer-blanc. Faites cuire quinze minutes à une température de 450° F.

Enlevez le gâteau du fourneau et séparez-le en deux tranches. Mettez la tranche de dessous sur un plat. Etendez du beurre dessus et recouvrez de fruits et de crème fouettée. Placez l'autre tranche par-dessus, étendez du beurre dessus et recouvrez de fruits et de crème fouettée. Servez chaud.

PREPARATION DU SUCRE POUR FONDANTS ET GLACAGE



Employez une partie d'eau bouillante pour trois parties de sucre. Placez en arrière du poêle et tournez de temps en temps jusqu'à ce que le sucre soit fondu. Mettez au feu; passez le bout des doigts trempés à plusieurs reprises dans l'eau froide, sur les bords de la casserole pour enlever les grains de sucre.

Couvrez la casserole et laissez bouillir le sirop trois ou quatre minutes; la vapeur fera fondre tous les grains de sucre qui se seraient déposés sur les bords de la casserole.

Laissez bouillir, sans y toucher, jusqu'à ce qu'une goutte de sirop forme, dans l'eau froide, une petite boule molle.

Proportions Générales pour Glacage Bouilli

¾ tasse de sucre granulé.	1 blanc d'œuf.
¼ tasse d'eau bouillante.	Faites bouillir à 240° F.

Glacage de Pâtissiers

Dans chaque tasse et demie de sucre de pâtissier, passé au tamis, versez environ 2 cuillerées à soupe d'eau bouillante. Aromatisez au goût. On peut, à la place d'eau, employer du jus de citron ou du jus d'autres fruits.

Glacage à la Gelée

Faites dissoudre un paquet de Gelée en Poudre Brodie dans une chopine d'eau bouillante. Laissez refroidir un peu puis ajoutez-y assez de sucre en poudre pour former un glaçage pouvant s'étendre facilement sur le gâteau.



BEIGNES

Appétissants, Délicieux, et Faciles à Digérer.

La confection des beignes n'est pas difficile, ni compliquée, mais il y a des détails importants qu'il ne faut pas négliger pour obtenir les meilleurs résultats. Il y a aussi un tour de main dans le travail de la pâte qui s'acquiert par la pratique. Une des choses essentielles à la préparation de bons beignes, consiste à faire une pâte molle et à la manier le moins possible. En même temps, il est essentiel que les beignes conservent leur forme pendant le transfert de la planche à pâtisserie au chaudron à grande friture. Des essais répétés ont prouvé qu'il est plus facile de faire des Beignes avec la Farine Préparée XXX Brodie et plus vite, parce qu'elle ne nécessite pas l'addition de sel et d'ingrédients pour faire lever la pâte, et la pâte peut être maniée plus facilement et plus vite, tout en employant moins de farine que lorsqu'on emploie d'autres farines et levures. Les beaux beignes, bien levés et uniformes que l'on fait chaque jour, et partout, avec la Farine Préparée XXX Brodie, constituent le meilleur argument en faveur de son emploi dans la préparation des beignes. Un autre détail qu'il importe de se rappeler, c'est que la friture à beignes ne doit jamais être chauffée jusqu'à l'ébullition, mais seulement jusqu'au moment où elle fume. La meilleure température pour la friture de toutes les pâtes au beurre ou pâtes crues comme les beignes est de 360° Fahrenheit. N'essayez pas de frire un trop grand nombre de beignes à la fois, parce que la graisse à friture se refroidira trop rapidement et les résultats ne seront pas satisfaisants.

Retournez fréquemment les beignes pendant la cuisson et laissez-les dans la friture jusqu'à ce qu'ils prennent une belle couleur d'un brun doré. Retirez-les alors avec une fourchette ou une écumoire, laissez égoutter l'excès de graisse puis déposez-les sur du papier buvard. Voici une vieille recette éprouvée. Suivez-la exactement, c'est une garantie de succès.

Dans un grand bol, versez une tasse de sucre granulé, ajoutez une demi-cuillerée à thé de beurre et délayez jusqu'à ce que le mélange soit parfait. Cassez un œuf dans le mélange et tournez à l'aide d'une cuiller fendue. Ajoutez au mélange trois tasses de Farine Préparée XXX Brodie et le quart d'une cuillerée à thé de cannelle ou de muscade râpée, alternativement avec une tasse de lait. Mélangez bien et ajoutez une autre tasse de Farine Préparée XXX de Brodie pour obtenir une pâte molle. Prenez un tiers de la pâte et disposez-la sur une planche à pâtisserie farinée et étendez-la à une épaisseur d'un quart de pouce. Coupez-la de la forme désirée et mettez à la friture suivant les directions déjà données. Pétrissez légèrement les découpures avec moitié de la pâte qui reste et étendez-la de nouveau. Répétez l'opération jusqu'à ce que toute la pâte soit employée,

ayant bien soin de traiter la pâte le plus légèrement possible. C'est avec cette recette, aussi vieille que la Farine Préparée XXX Brodie elle-même, que se font les beignes traditionnels qui figuraient sur la table de nos ancêtres et qui figurent encore aujourd'hui sur un grand nombre de tables chez nous.

Beignes Brodie

2½ tasses de Farine Préparée XXX Brodie
1 œuf
½ tasse de lait
¼ cuillerée à thé de muscade
1 tasse de sucre

Beignes Fourrés

Abaissez la pâte sur la planche enfarinée jusqu'à ¼ de pouce. Humectez la pâte avec de l'eau, puis étendez à trois pouces de distance sur la moitié de la surface, 1½ cuillerée à thé de garniture aux pruneaux. Repliez la moitié de la pâte qui ne contient pas de garniture sur l'autre partie. Découpez à l'emporte-pièce ou avec un verre de manière à ce que la garniture soit au centre de chaque morceau, puis laissez lever. Faites cuire à grande friture, laissez égoutter sur papier brun, puis roulez dans un mélange de sucre en poudre et de cannelle.

Garniture aux Pruneaux—Faites tremper ½ lb de pruneaux jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Placez sur le feu jusqu'à ébullition. Enlevez les noyaux. Hachez fin. Sucrez au goût et parfumez avec le reste râpé d'un citron.

Beignes Suédois

Tamisez ensemble 3 tasses de Farine Préparée XXX Brodie et une cuillerée à thé de muscade râpée. Ajoutez une tasse de sucre et une demi-cuillerée à thé d'anis. Battez deux œufs, ajoutez une tasse de lait et mélangez bien, puis ajoutez assez d'ingrédients secs pour former une pâte épaisse à laquelle vous ajouterez deux cuillerées à soupe de beurre fondu. Brassez jusqu'à ce que la pâte soit lisse, puis ajoutez le reste des ingrédients secs pour former une pâte homogène. Abaissez sur la planche à ½ pouce, découpez et faites cuire à grande friture après l'addition des derniers ingrédients à la pâte—celle-ci doit être manipulée le moins possible, autrement la pâte sera trop molle pour être roulée et, pour réussir ces beignes, on ne doit pas y ajouter plus de farine qu'il est mentionné dans la recette.

Beignets aux Fruits

1⅓ tasse Farine Préparée XXX Brodie
⅔ tasse de lait
1 œuf

Ajoutez graduellement le lait à la farine et ensuite l'œuf bien battu pour faire une pâte à frire. Saupoudrez de sucre des fruits tranchés (pommes, bananes, ananas, etc.) Plongez-les dans la pâte à frire, faites-les cuire à grande friture et égouttez-les.





TARTES—PATES—TARTELETTES

Recette pour la Façon Standard des Tartes

La jeune mariée a sans doute versé plus de pleurs sur une pâte de tarte mal réussie que sur n'importe quel autre mets du domaine de la cuisine. Toute personne qui commencera avec une bonne recette de pâtisserie ordinaire et un thermomètre pour le fourneau pourra devenir experte dans la préparation des tartes. La température à laquelle se cuisent les tartes est un des facteurs les plus importants du succès. Les tartes couvertes, les tartes à couches de fruits épaisses, les tartes découvertes, la pâte à choux, les croûtes à tartes exigent différentes températures ou des températures semblables, mais couvrant différentes périodes de temps. Pour vous güider, nous vous donnons un tableau de température que vous trouverez des plus utiles le jour où vous ferez de la pâtisserie.

Température pour la Cuisson des Tartes

Faites cuire les tartes couvertes, garnies de fruits crus, pommes ou groseilles, à 450° Fahrenheit, pendant 40 minutes. Réduisez légèrement la température pendant les 10 dernières minutes.

Faites cuire les tartes couvertes avec garnitures cuites d'avance, comme le mince-pie, à 450° Fahrenheit pendant 30 minutes.

Faites cuire les tartes à couches de fruits épaisses, couvertes sur le dessus, avec pommes ou autres fruits "en couches épaisses" à 450° Fahrenheit pendant 40 minutes. Réduisez légèrement la chaleur pendant les 10 dernières minutes.

Faites cuire les tartes couvertes de bandelettes à 450° Fahrenheit pendant 20 minutes.

Faites cuire les tartes découvertes, à la citrouille ou à la cossetarde, à 450° Fahrenheit pendant 10 minutes pour faire prendre le tour; réduisez ensuite la chaleur à 325° Fahrenheit et faites cuire pendant 30 minutes.

Faites cuire les croûtes à pâtés à 500° Fahrenheit pendant 12 minutes.

Faites cuire la pâte à choux de 500° Fahrenheit à 550° Fahrenheit pendant 12 minutes.

Faites cuire les croûtes à tartes à 500° Fahrenheit pendant 10 minutes.

Naturellement, la température convenable à elle seule ne produira pas une tarte parfaite. Une main lourde peut gâter la pâtisserie avant qu'elle n'arrive au fourneau. Ne la travaillez pas plus qu'il ne faut et, lorsque vous l'étendez, traitez-la doucement comme la brise d'été. Et ce qui est essentiellement important, employez toujours la Farine Préparée XXX Brodie, la farine qui facilite la pâtisserie.

Pâte à Tarte Brodie pour Croûtes de Tartes

3 tasses de Farine Préparée XXX Brodie

1 tasse de graisse (beurre, saindoux ou crisco)

Incorporez la graisse à la farine soit avec l'extrémité des doigts, soit à l'aide de deux couteaux, ajoutez ensuite graduellement l'eau froide, en quantité suffisante pour faire une pâte ferme.

Laissez refroidir la pâte aussi longtemps que possible, ensuite étendez-la tel que désiré. Si la tarte que vous préparez requiert seulement une croûte à pâtisserie, vous trouverez que les deux-tiers de la recette ci-dessus, en employant comme base deux tasses de Farine Préparée Brodie, seront suffisants.

Pâte à l'Eau Chaude

Mettez dans un bol une tasse de saindoux et deux-tiers de tasse d'eau bouillante et ajoutez à ce mélange 3 tasses de Farine Préparée XXX Brodie, remuant le tout afin d'obtenir une pâte assez ferme. Laissez refroidir dans un endroit frais. avant de l'employer. Cette pâte se conservera bien pendant une semaine et s'améliorera après quelques jours. Les quantités données sont suffisantes pour faire trois tartes couvertes.

Tarte à la Citrouille

Mélangez ensemble deux tasses de citrouille sèche et râpée, avec ¼ de tasse de sucre, ¼ de tasse de mélasse, ½ cuillerée à thé de sel, ½ cuillerée à thé de cannelle et ¼ de cuillerée à thé de gingembre, de macis et de clou moulu. Ajoutez une tasse de lait riche. Garnissez une tourtière profonde d'une pâte faite avec la Farine Préparée XXX Brodie; versez-y le mélange et faites cuire à four doux une heure et demie. Cette cuisson lente est le secret du succès avec cette tarte.

Tarte à la Cossetarde

1 chopine de lait
¼ cuillerée à thé de sel
¼ tasse de sucre
¼ tasse de lait froid
2 cuillerées à soupe combles de Poudre à Cossetarde Brodie.

Faites une croûte pour tarte ouverte avec la Farine Préparée XXX Brodie, garnissez-en une tourtière profonde et faites cuire à four modéré.

Versez une chopine de lait dans un bain-marie. Ajoutez-y le sucre et le sel et faites bouillir. Faites dissoudre la Poudre à Cossetarde Brodie dans ¼ de tasse de lait froid et versez immédiatement dans le lait en ébullition en remuant doucement jusqu'à ce que le mélange épaississe. Enlevez du feu, laissez refroidir, puis versez dans la croûte de tarte. Saupoudrez de muscade et décorez avec du coco râpé.

Tarte au Citron

1 chopine de lait
¼ tasse de lait froid
¼ tasse de sucre
2 cuillerées à soupe de Poudre à Cossetarde Brodie parfumée au citron
Jus et zeste râpé d'un citron

Faites une croûte pour tarte ouverte avec la Farine Préparée XXX Brodie, garnissez-en une tourtière profonde et faites cuire à four modéré.

Faites une cossetarde avec la Poudre à Cossetarde Brodie selon la méthode décrite pour la tarte à la Cossetarde, mais en ajoutant, à la cossetarde en ébullition, le jus et le zeste râpé d'un citron. Remuez doucement jusqu'à ce que la cossetarde soit de la consistance voulue. Laissez refroidir un peu, puis versez dans la croûte à tarte. Couvrez de crème fouettée ou d'une méringue.



DESSERTS DELICIEUX ET NOURRISSANTS

qu'on peut faire en un instant et très économiquement avec la

POUDRE A COSSETARDE XXX BRODIE

Pour la plupart des gens et surtout pour les jeunes, le dessert est toujours la partie du repas la plus intéressante, c'est pourquoi la ménagère avertie devra toujours tâcher de préparer pour ce service des mets appétissants, attrayants et nourrissants. Lorsqu'ils suivront un repas substantiel, les desserts devront être légers et rafraîchissants.

Les cossetardes forment, sous ce rapport, le dessert idéal. Servies froides avec des fruits ou des confitures, ou sous forme de garniture pour blancs-mangers, poudings, etc., elles sont exquises et toujours populaires.

Pour la mère de famille toujours occupée, la cuisine est une tâche ardue, c'est pourquoi elle accueillera toujours avec plaisir un produit qui lui permettra de préparer d'emblée, en un tour de main, sans aucun trouble et pour presque rien, les desserts les plus attrayants, les plus nourrissants, les plus exquis. Les cossetardes préparées avec la Poudre à Cossetarde Brodie, garnies de fruits frais ou de confitures constituent les plus faciles et les plus exquis des desserts.

Les crêmes aux fruits confectionnées avec des fruits murs ou des compotes passées au tamis et incorporées à une cossetarde préparée avec la Poudre à Cossetarde Brodie constituent une charlotte aux fruits vraiment exquise, surtout si elle est servie dans des petits verres garnis de doigts-de-dames ou de tranches minces de gâteaux. On pourra aussi mélanger à la Cossetarde Brodie des noix pilées, du coco ou des marrons glacés coupés en petites tranches.

On pourra faire un dessert délicieux, séance tenante, en ébouillantant des biscuits soda, avec lesquels on garnira un plat à pouding, puis après avoir mis une couche mince de confitures sur les biscuits, on recouvre le tout de cossetarde préparée avec la Poudre à Cossetarde Brodie. Pour la ménagère prise au dépourvue par l'arrivée d'hôtes inattendus, ce dessert est une véritable aubaine.

Enfin il existe mille et une manières d'employer la Poudre à Cossetarde Brodie et la ménagère avertie, s'inspirant des recettes qui suivent, trouvera vite celles qui lui sont le plus avantageuses.

La Poudre à Cossetarde Brodie est un produit alimentaire efficace, pur, nourrissant et économique, qui ne requiert pas l'emploi d'oeufs et n'exige pas de manipulations compliquées. Les recettes qui suivent vous donneront une bonne idée des nombreux desserts délicieux que vous pouvez confectionner avec ce produit merveilleux.

La Poudre à Cossetarde Brodie est vendue partout en paquets de 4 onces, quantité suffisante pour préparer 4 chopines de cossetarde exquise. Chaque paquet renferme un coupon. Conservez ces coupons afin d'obtenir gratuitement une prime de valeur.

METHODE

Pour préparer une chopine de Cossetarde ordinaire avec la Poudre à Cossetarde XXX Brodie

1—Délayez d'abord une cuillerée à soupe comble de Poudre à Cossetarde XXX Brodie dans trois cuillerées à soupe de lait, pour former une pâte lisse et coulante. Faites bouillir la balance d'une chopine de lait, auquel vous ajouterez trois cuillerées à soupe de sucre, puis, pendant que le lait est en ébullition, versez-y la cossetarde délayée après l'avoir bien remuée. Enlevez du feu et versez dans des verres à cossetarde ou dans un plat. Cette direction vous donnera une cossetarde riche et crémeuses de consistance moyenne.

2—Pour obtenir une cossetarde plus épaisse, d'une bonne consistance pour servir de garniture de tartes, gâteaux et pâtisseries, laissez le mélange bouillir 5 minutes, tout en le remuant constamment.

3—Pour préparer une garniture ou crème pâtissière, employée pour remplir les choux à la crème, les éclairs et les gâteaux Mocha, préparez la cossetarde selon la direction No 1, laissez le mélange refroidir puis, avant d'en remplir les pâtisseries, fouettez-le bien comme pour une crème fouettée.

Important—Assurez-vous que le lait est bien en ébullition avant d'y verser la poudre à cossetarde préalablement délayée et qui doit être bien remuée avant d'être incorporée au lait bouillant.

Cossetarde aux Macarons

Faites sécher au four une douzaine de macarons, puis roulez-les et tamisez-les. Mélangez cette poudre à une chopine de Cossetarde préparée avec la Poudre à Cossetarde Brodie selon la méthode No 1. Battez bien pour faire une crème

homogène puis versez dans des verres à crème. Ajoutez des confitures aux fraises ou aux framboises et décorez d'une cerise. Ce dessert, qui se fait en un instant sera apprécié de la ménagère prise à l'improviste par l'arrivée d'hôtes inattendus. Peut aussi servir de sauce ou de garniture à d'autres desserts comme blancs-mangers, gelées, etc.

Cossetarde aux Figues

Lavez une livre de figues sèches, coupez-les en deux et faites-les cuire à l'eau. Beurrez un moule et étalez-y les figues de manière à ce que la surface coupée soit en haut. Préparez une chopine de cossetarde avec la Poudre à Cossetarde Brodie selon la méthode No 1, et versez-la sur les figues. Faites cuire à four doux dix minutes, puis servez. Peut être aussi servie froide.

Cossetarde aux Framboises

Préparez une pinte de cossetarde avec la Poudre à Cossetarde XXX Brodie selon la méthode No 2; laissez refroidir sur la glace. Au moment de servir, battez en neige un blanc d'œuf, ajoutez-y deux cuillerées à soupe de sucre en poudre, une roquille de crème fouettée et suffisamment de confitures aux framboises pour lui donner de la couleur et de l'arome. Laissez tomber d'une grande cuiller sur la cossetarde, puis servez. Cette cossetarde peut aussi être servie dans des verres à crème garnis de doigts-de-dames.

Cossetarde aux Noix

1 chopine de Cossetarde Brodie	½ tasse d'amandes mondées
½ tasse d'arachides (peanuts)	Coco râpé

Faites une cossetarde avec la Poudre à Cossetarde Brodie selon la méthode No 2, et avant de l'enlever du feu, ajoutez les arachides et les amandes. Laissez refroidir, puis versez dans des verres à crème, et couvrez de coco râpé. Servez de cette manière ou avec de la crème fouettée.

Cossetarde aux Bananes

1 chopine de Cossetarde	2 bananes pas trop mûres

Faites une co setarde avec la Poudre à Cossetarde Brodie selon la méthode No 1 et laissez refroidir 20 minutes, mais pas plus. Pelez les bananes, et coupez-les en tranches minces. Etalez ces tranches dans un plat en verre et versez la cossetarde dessus de manière à les couvrir complètement.

Cossetarde aux Pommes

6 pommes	1 tasse d'eau
1 tasse de sucre	4 cuillerées à soupe de jus de citron
1 chopine de Cossetarde	

P lez les pommes et coupez-les en quartiers après avoir enlevé le cœur; ajoutez le sucre, l'eau et le jus de citron. Faites cuire jusqu'à ce que les quartiers oient tendres mais pas défaits. Enlevez les quartiers de pommes et faites cuire le jus jusqu'à consistance de la crème, versez sur les pommes et laissez refroidir en gelée.

Préparez une chopine de Cossetarde avec la Poudre à Cossetarde XXX Brodie, selon la méthode No 2, laissez-la refroidir, puis versez-la sur les pommes. Couvrez de crème fouettée et décorez de fraises ou de cerises confites.

Pouding à la Cossetarde

1 cuillerée à soupe comble de Poudre à Cossetarde Brodie
1 cuillerée à soupe de Farine Préparée XXX Brodie
3 cuillerées à soupe de sucre
1 cuillerée à soupe de beurre
1 chopine de lait

Mélangez dans une bassine d'une pinte la Poudre à Cossetarde et la Farine et délayez complètement avec 3 cuillerées à soupe de lait. Faites bouillir la balance de la chopine de lait avec le sucre et le beurre et, pendant qu'il est encore en ébullition, versez-le dans la bassine, remuant vivement. Versez dans un plat à pouding, et faites brunir dans un four doux.

Pouding au Riz

1½ cuillerée à soupe de riz
1 chopine de lait
1 chopine de Cossetarde Brodie
1 chopine de sucre

Faites bouillir le riz dans le lait avec le sucre, à feu doux, pendant une demi-heure. Versez dans un plat à pouding et laissez refroidir. Préparez une chopine de cossetarde avec la Poudre à Cossetarde Brodie, selon la méthode No 2, et versez-la sur le riz; brassez doucement le tout ensemble puis faites cuire à four doux.

Pouding au Gâteau Brodie

6 Gâteaux Sponge
1 chopine de Cossetarde Brodie
½ tasse confitures aux fraises

Tranchez les gâteaux et servez-vous des tranches pour foncer et garnir et grand bol en granit, puis recouvrez-les de confitures aux fraises. Préparez une chopine de Cossetarde Brodie selon la méthode No 2 et versez-la doucement sur les tranches de gâteau étendues de confitures. Laissez reposer vingt minutes, couvrez le bol d'un papier graissé, puis faites cuire à la vapeur pendant une demi-heure. Voyez à ce que le bol soit maintenu dans une position verticale.

Cossetarde au Café Brodie

1 chopine de Cossetarde Brodie
1 cuillerée à thé d'essence de café

Préparez la cossetarde avec la Poudre à Cossetarde XXX Brodie selon la méthode No 1 et, avant de retirer du feu, ajoutez-y l'essence de café. Remuez bien, puis versez dans des verres à cossetarde. Laissez refroidir et garnissez de coco filamenté.

Crème au Chocolat Brodie

1 chopine de Cossetarde Brodie
2 cuillerées à thé de chocolat en poudre

Préparez la cossetarde avec la Poudre à Cossetarde XXX Brodie selon la méthode No 1, puis avant de la retirer du feu, ajoutez-y le chocolat préalablement délayé. Laissez refroidir, versez dans des verres à crème, recouvrez de crème fouettée et décorez avec une noix grenoble ou une cerise glacée.

Cossetarde aux Coings Brodie

½ tasse de noix pilées
1 demiard de gelée de coings
1 chopine de Cossetarde Brodie
2 blancs d'œufs battus

Préparez une chopine de cossetarde avec la Poudre à Cossetarde XXX Brodie selon la méthode No 1 et avant de la retirer du feu, mélangez-y les noix pilées. Versez dans des verres à crème pour qu'ils soient remplis aux trois-quarts et laissez refroidir. Versez dans un grand bol le demiard de gelée de coings, fouettez-la bien, incorporez-y les 2 blancs d'œufs bien battus, puis fouettez bien le tout. Versez sur la cossetarde dans les verres et décorez avec des petits morceaux de fruits glacés.

Pouding au Pain Brodie

1 chopine Cossetarde Brodie
½ noix de muscade râpée
1 tasse de pain râpé
½ tasse de sucre
½ cuillerée à thé de sel

Faites une cossetarde avec la Poudre à Cossetarde XXX Brodie selon la méthode No 1 et ajoutez-y le sucre avant de retirer du feu. Laissez refroidir quelques minutes, puis versez sur le pain râpé, la muscade et le sel. Remuez le mélange et versez-le dans un plat à pouding bien beurré. Disposez dessus des moitiés d'abricots, saupoudrez de sucre en poudre et faites brunir au four.

Pouding de Pain et Beurre Brodie

Tranches de pain beurré
1 cuillerée à soupe de raisins secs
1 chopine de Cossetarde Brodie
¾ tasse de lait

Placez assez de tranches de pain beurré dans un plat à pouding pour l'emplir. Ajoutez les raisins secs, le sucre et assez de lait pour humecter le tout. Faites cuire au four 15 minutes. Préparez une cossetarde avec la Poudre à Cossetarde XXX Brodie, méthode No 2, et versez sur le pouding, laissez refroidir un peu, puis recouvrez de coco filamenté.

Garniture pour Tartes

La poudre à Cossetarde XXX Brodie préparée selon la méthode No 2 fait une garniture pour tartes, ferme, veloutée et exquise. Pour mode d'emploi, voyez le chapitre sur les tartes.

Garniture pour Choux à la Crème

Préparez une cossetarde avec la Poudre à Cossetarde XXX Brodie, méthode No 3, et vous aurez une crème délicieuse pour garnir vos choux à la crème, éclairs et gâteaux fourrés.

Mayonnaise Brodie

1 demiard de lait
1 cuillerée à thé de sel
1 cuillerée à thé de moutarde
¼ tasse de vinaigre
1 cuillerée à soupe comble de Poudre à Cossetarde Brodie
1 cuillerée à soupe de sucre

Faites dissoudre la Poudre à Cossetarde dans du lait froid. Faites bouillir le reste du demiard de lait et, aussitôt qu'il commencera à bouillir, versez-y la cossetarde et le sucre tout en remuant constamment, puis ajoutez au mélange le sel et la moutarde. Laissez bouillir jusqu'à ce que le mélange ait acquis la consistance de la crème épaisse. Retirez du feu, laissez refroidir, puis ajoutez le vinaigre et fouettez bien le tout.

CEREALES NOURRISSANTES

Les céréales devraient être employées plus souvent pour le déjeuner. Lorsqu'elles sont bien préparées, elles contribuent non seulement à réduire le coût des repas en remplaçant la viande, mais elles permettent aussi de varier les menus quotidiens et de fournir à l'économie une nourriture saine, nourrissante et économe

Malheureusement, la majorité des ménagères se contentent de servir les céréales toujours sous forme de gruau accompagné de lait et de sucre. Essayez de varier ce régime en ajoutant aux céréales des fruits, des marmelades,des noix pilées; employez au lieu de sucre granulé du sucre d'érable râpé ou du miel coulé; remplacez le lait par de la crème fouettée colorée et parfumée d'un filet de confitures aux fraises ou aux framboises.

Lorsque les céréales sont cuites dans une marmite norvégienne (fireless cooker) durant la nuit, faites-les cuire au préalable 10 minutes sur le feu vif. De cette manière, les grains seront crevés et l'amidon venant immédiatement en contact avec l'eau bouillante recevra la cuisson nécessaire.

C'est une bonne idée de toujours faire cuire une plus grande quantité de céréales que celle requise pour un repas, car les restes de la Farine d'Avoine, de Farina et de "Hominy" ou farine de blé d'Inde, servent à faire des poudings, des croquettes, des soufflés et autres mets délicieux.

Pour faire cuire les céréales, mesurez d'abord la quantité d'eau requise et mettez-la dans la partie supérieure du bain-marie. Ajoutez une cuillerée à thé de sel pour chaque demiard d'eau. Lorsque l'eau est en ébullition, ajoutez-y doucement les céréales en remuant constamment avec une grande fourchette afin de ne pas arrêter l'ébullition de l'eau—car si cela arrive, les céréales tombent au fond de la bouilloire, formant des grumeaux. Faites cuire sur le feu environ 10 minutes, puis continuez la cuisson au bain-marie. Une cuisson prolongée améliore la saveur des céréales et les rend plus digestibles.

Inutile de mentionner qu'afin d'obtenir un gruau d'avoine parfait, délicieux et digestible, vous devrez toujours employer **l'Avoine Roulée Perfection** de Brodie, fabriquée avec le choix des avoines de l'Ouest Canadien roulées en minces paillettes.

L'Avoine "Cookfast" de Brodie est fabriquée avec des avoines de même qualité, cependant elles sont roulées en paillettes plus minces et plus petites permettant de préparer un gruau délicieux en peu de temps.

Un joli cadeau dans chaque paquet.



AVOINE ROULEE PERFECTION DE BRODIE

Faite avec de l'avoine de choix récoltée dans l'Ouest, nettoyée de toute bale et parfaitement roulée. Elle cuit plus uniformément, est plus délicieuse, plus appétissante et plus facilement digérée que les autres avoines roulées. Achetez un paquet d'Avoine Roulée Perfection de Brodie, vous serez satisfait de ce produit parfait. En vente partout en paquets de 55 onces.

L'AVOINE ROULEE "COOKFAST"

est préparée avec de l'avoine de la même qualité. Elle est cependant roulée plus fine et taillée plus petite afin d'en hâter la cuisson.

Pouding à l'Avoine Roulée Perfection

¼ tasse de beurre
¼ tasse de cassonnade
½ tasse de Farine Préparée XXX Brodie
½ cuillerée à thé de sel
¼ tasse de mélasse
½ cuillerée à thé de muscade
½ cuillerée à thé de clou
1 cuillerée à thé de cannelle
½ tasse de lait (frais ou sûr)
1 œuf
½ tasse d'Avoine Roulée Perfection
½ tasse de raisins hachés et la même quantité de noix Grenoble.

Tamisez ensemble tous les ingrédients secs moins l'Avoine Roulée. Travaillez en crème le beurre et le sucre et battez bien. Ajoutez l'œuf bien battu et les ingrédients secs tamisés, alternativement avec la mélasse, puis l'avoine roulée, les raisins et les noix. Versez dans un moule bien graissé et bien fermé, et faites cuire à la vapeur environ une heure, servez avec une auce au beurre et au sucre. Quantité suffisante pour cinq personnes.

Croquets à l'Avoine Roulée Perfection

½ tasse de saindoux
1 tasse de sucre ou cassonnade
1 œuf
⅓ tasse de lait
1½ tasse d'Avoine Roulée Perfection
½ tasse de raisins hachés
1½ tasse de Farine Préparée XXX Brodie
1 cuillerée à thé de cannelle
1 cuillerée à thé de muscade
1 cuillerée à thé de gingembre
½ tasse de noix Grenoble hachées

Travaillez le saindoux en crème; ajoutez le sucre et travaillez-le avec le saindoux; ajoutez l'œuf battu en neige, le lait, l'Avoine Roulée, les raisins et les noix. Tamisez les ingrédients secs et ajoutez-les au premier mélange. Laissez tomber d'une cuiller dans une lèchefrite bien graissée, espacez environ 3 pouces, et faites cuire à four modéré environ quinze minutes.

FARINA DE BRODIE

Une céréale qui s'est montrée le soutien des familles robustes pendant des années. Faite de blé canadien de choix moulu suivant les dernières données de la science. C'est un aliment substantiel, agréable au goût, qui ne surchauffe pas le sang et se digère sans effort. Il constitue le déjeuner idéal pour les enfants. En vente partout en paquets de 24 onces.

Gruau au Farina

2 cuillerées à soupe de Farina de Brodie
1 cuillerée à soupe de Farine Préparée XXX Brodie
1¾ tasse d'eau bouillante
¾ tasse d'eau froide
½ cuillerée à thé de sel

Ajoutez le sel à l'eau bouillante. Mélangez ensemble la Farina et la Farine Brodie, ajoutez l'eau froide, mélangez bien et ajoutez graduellement à l'eau bouillante, remuant bien jusqu'à ce que le mélange vienne de nouveau en ébullition. Faites cuire sur le feu cinq minutes, puis laissez chauffer à la vapeur environ une heure et demie. Avant de servir, ajoutez une demi-tasse de lait chaud.

Pouding Farina aux Fruits

1ère partie
3 cuillerées à soupe de Farina Brodie
2 tasses de lait chaud
¼ cuillerée à thé de sel

2ème partie
2 jaunes d'œufs
¾ tasse de sucre
1 cuillerée à thé de vanille
Gelée ou confitures

Ajoutez au lait la Farina Brodie et faites cuire au bain-marie jusqu'à ce que le mélange commence à épaissir. Battez les jaunes d'œufs, ajoutez le sucre, le Farina cuit et la vanille. Versez dans un plat à pouding et faites cuire à four modéré jusqu'à consistance voulue. Retirez du four, étendez une couche de gelée ou de confitures; faites une méringue avec les blancs d'œufs et faites brunir au four. Si vous ne désirez pas une méringue, vous pouvez mettre les blancs d'œufs dans le pouding et servir avec une sauce au chocolat ou avec de la crème fouettée.

Croquettes au Farina et au Fromage

1ère partie
2¾ tasses de lait
1 tasse de Farina Brodie
(Faites cuire ensemble 15 minutes)

2ème partie
1 jaune d'œuf
¼ lb fromage canadien râpé
1 cuillerée à thé de sauce Worcestershire
2 cuillerées à thé de moutarde
2 cuillerées à thé de sel

Lorsque le premier mélange sera cuit, ajoutez-le au second et faites cuire dix minutes, laissez refroidir et faites-en des croquettes. Roulez les croquettes, dans le blanc d'œuf battu, puis, encore dans du pain râpé. Faites cuire au brun à grande friture. Pour éprouver la chaleur de la friture, laissez-y tomber un crouton et comptez jusqu'à quarante. Si le crouton a alors acquis une belle couleur brun doré, la friture est de la température voulue pour les croquettes, N'employez jamais la friture avant qu'elle soit de la température nécessaire. Vous pouvez aussi farcir des piments verts avec ce mélange, les faire cuire au four et les servir avec une sauce tomate.

Charlotte au Farina Brodie

2 tasses de lait
2 cuillerées à soupe de Farina Brodie
1 œuf, battu séparément
¾ tasse de sucre
¾ tasse ananas râpé
1 cuillerée à thé de vanille

Echaudez le lait, ajoutez la Farina Brodie et faites cuire au bain-marie quinze minutes. Ajoutez le jaune d'œuf battu et le sucre; laissez cuire jusqu'à consistance voulue. Enlevez du feu et incorporez le blanc d'œuf battu en neige. Laissez refroidir sur la glace et ajoutez l'ananas et la vanille. Servez dans des verres à crème avec de la crème fouettée.

BLE D'INDE GRANULE (Pearl Hominy) DE BRODIE

Aliment particulièrement agréable fait avec le cœur des grains de blé d'Inde mur et moulu suivant un vieux procédé des Etats du Sud. Economique, sain, nutritif et délicieux. Contient tous les éléments qui donnent la force et l'énergie. Il forme un mets exquis pour le déjeuner, avec de la crème ou du lait, ou en poudings et beignets. En vente partout en paquets de 24 onces.

Hominy de Brodie (Blé d'Inde Granulé)

Pour le déjeuner

Ajoutez à 2½ chopines d'eau une chopine d'Hominy de Brodie et laissez tremper toute la nuit; le matin, ajoutez un demiard de lait et un peu de sel, puis faites bouillir environ une demi-heure. Remuez souvent pour empêcher de brûler. Il est préférable d'employer un bain-marie. Servez chaud avec du lait et du sucre ou du sirop d'érable.

Fritures d'Hominy

Faites cuire l'Hominy selon la méthode que nous venons de donner, laissez refroidir, tranchez et faites frire dans la poêle.

Pouding au Hominy

L'Hominy bouilli fait un délicieux pouding s'il est préparé de la même manière que pour le pouding au riz, mais il doit constituer un mélange plus épais que le riz avant d'être cuit au four.

Beignets au Hominy

Mélangez une pinte d'Hominy bouilli avec un peu de Farine Préparée XXX Brodie, puis ajoutez un œuf et assez de lait pour former une pâte molle. Faites cuire à grande friture selon la méthode ordinaire.

Soufflé au Hominy

Voici une des meilleures manières d'employer ce qui reste du Hominy servi pour le déjeuner.

Versez dans une grande bassine deux tasses d'Hominy de Brodie préalablement cuit et écrasez bien les grumeaux avec une grande fourchette. Ajoutez du sel et du paprika; une cuillerée à soupe de saindoux fondu; une cuillerée à soupe de sauce Worcestershire, une tasse de sauce tomate, une tasse de fromage canadien rapé et deux jaunes d'œufs battus. Mélangez bien; incorporez les blancs d'œufs battus en neige et versez dans une terrine à soufflé. Faites cuire à four modéré jusqu'à ce qu'il soit bien levé et bien doré. Servez sur-le-champ.

Croquettes au Hominy

Prenez deux tasses d'Hominy de Brodie préalablement cuit, bien égoutté et sans grumeaux. Ajoutez deux jaunes d'œufs bien battus, quatre cuillerées à soupe de noix longues hachées, une cuillerée à soupe de piments déchiquetés ou hachés et une demi-tasse de fromage canadien râpé. Assaisonnez de sel et de paprika et faites cuire à la vapeur de trois à cinq minutes. Versez sur un plat peu profond, laissez refroidir, et formez des petites croquettes. Roulez-les dans des miettes de pain et un œuf battu et faites cuire à grande friture.

"Brosemeal" de Brodie—Farine de Pois Préparée

La valeur nutritive de cette farine est bien plus grande que celle d'aucune autre céréale et deux fois plus que celle de la farine de blé. Pour la fabrication de ce produit, les pois sélectionnés sont d'abord cuits à point, c'est pourquoi le "Brosemeal" se prépare vite et sans trouble.

Préparation du "Brosemeal"

Prenez la quantité de Brosemeal nécessaire pour l'occasion, mettez-le dans une bassine avec du sel, un peu de beurre, puis ajoutez graduellement, tout en remuant constamment, assez d'eau bouillante pour former une pâte assez ferme. Servez chaud avec du sucre ou du sirop d'érable. Cet aliment est spécialement recommandé aux invalides et aux dyspeptiques.

En employant le Brosemeal, on peut faire en un instant une soupe aux pois délicieuse. Ajoutez assez de Brosemeal à un bouillon bouillant pour lui donner la consistance d'un potage, puis laissez bouillir cinq minutes.

La tableau suivant vous donnera une idée de la valeur nutritive du "Brosemeal" comparée à celle de certains autres aliments.

Pommes de terre	3	21	76
Farine de blé	12	72	16
Farine d'avoine	19	69	12
"Brosemeal"	24	64	12

Employez de préférence les céréales de Brodie, ce sont les meilleures et les plus pures sur le marché.



LA POUDRE DE GELÉE XXX DE BRODIE

POUR LA PRÉPARATION ÉCONOMIQUE DE DESSERTS DÉLICIEUX ET SAINS

QUAND IL Y A DES VISITEURS

La maîtresse de maison qui a du doigté et du savoir-faire, n'a pas à craindre le visiteur imprévu. Elle a le secret des desserts qu'on improvise. Elle a toujours en garde-manger les Poudres de Gelée Brodie qui se transforment si rapidement en des desserts délicieux et de belle apparence.

Servies avec les fruits de la saison ou même avec des fruits en conserve, les Gelées Brodie constituent un dessert qui satisfait à la fois le palais du convive et la vanité de l'hôtesse.

Des desserts excellents pour la santé.

Les Gelées Brodie ne sont pas seulement délicieuses et appétissantes: elles sont encore excellentes pour la Santé. Elles provoquent, en effet, une recrudescence de suc gastrique, qui facilite singulièrement la digestion des autres aliments. Les Gelées Brodie ont, de plus, l'avantage de favoriser l'épargne des protéines et des albumines. Elles contribuent à garder intactes les substances albumineuses, qui autrement s'oxydent sous l'influence de la chaleur. Ces gelées vont d'abord tout droit aux tissus, dont elles satisfont les besoins, de sorte que ces tissus se trouvent alors en état, quand ils reçoivent leur provision de protéine, de faire leur travail de reconstruction et de réparation du système. Les Gelées Brodie ont aussi l'avantage de fixer une grande quantité de l'acide qui se trouve dans l'estomac, et contribuent ainsi à soulager l'acidité gastrique. Si vous souffrez de trop d'acide dans l'estomac, essayez les Gelées Brodie: les résultats vous étonneront.

Les Gelées Brodie sont de plus facilement digérées. Bien peu d'autres aliments peuvent les surpasser sur ce point. Elles composent donc une nourriture infiniment précieuse dans les cas de fièvre et pour les convalescents. Mais, que vous soyez malades ou en santé, rien ne peut vous paraître plus appétissant qu'une gelée aux fruits, quand elle est faite avec les Poudres de Gelée XXX Brodie.

La Poudre de Gelée XXX Brodie

est mise en paquets uniformes, chaque paquet contenant la quantité de poudre nécessaire pour faire un moule de gelée d'une chopine. Elle est préparée aux essences suivantes: Fraise, Framboise, Orange, Citron, Vanille.

Préparation Facile

Ajoutez une chopine d'eau bouillante à un paquet de Poudre de Gelée XXX Brodie; mélangez bien et laissez refroidir.

Il ne faut ni faire cuire, ni sucrer; aucune essence à ajouter. Pas de colorant nécessaire. Aucun trouble. Cela se fait en un tour de main, et à peu de frais.

Pour donner de la variété aux repas.

La Poudre de Gelée Brodie est une nourriture saine, excellente pour la santé préparée en parfaite conformité avec toutes les exigences des lois relatives à la pureté des denrées alimentaires. Faites-en usage fréquemment. Formez l'habitude. Cette gelée est bonne pour les vieux comme pour les jeunes. Elle est spécialement recommandée aux invalides et aux convalescents.

Cette poudre sert à composer les desserts les plus délicieux et appétissants: en voici des exemples:

Crèmes, salades aux fruits, charlottes, poudings glacées et madeleines, bagatelles à la crème, mousses, etc., aussi bien qu'une grande variété de bonbons délicats et exquis.

Les recettes qui suivent sont facilement préparées et à peu de frais.

Moule de Gelée aux oranges

Garnissez un moule de fines tranches d'orange. Versez-y de la gelée d'orange préparée avec la Poudre de Gelée Brodie XXX, en suivant bien les instructions. Servez avec crème fouettée.

Moule de Gelée aux bananes

Préparez une gelée de citron ou d'autre fruit avec la Poudre à Gelée Brodie XXX. A peu près une minute après la mise en moule, tranchez-y quelques bananes bien mûres. Si les tranches n'entrent pas d'elles-mêmes dans la gelée, on peut les y placer avec le bout d'un couteau. D'autres fruits peuvent être substitués aux bananes.

Pommes en gelée

Pelez une douzaine de pommes surettes de moyenne dimension et de fermeté à peu près égale. Enlevez le cœur sans diviser la pomme. Remplissez l'intérieur d'un peu de râpure d'écorce de citron et de sucre. Placez-les dans une lèchefrite avec un ½ tasse d'eau chaude et mettez au four. Dès que les pommes deviennent tendres, arrangez-les, symétriquement espacées, dans un plat profond. Versez dessus une gelée au citron ou à la vanille, faite avec la Poudre de Gelée XXX Brodie, d'après les instructions. Mettre sur la glace ou dans un endroit frais jusqu'au moment de servir.

Sandwich aux fruits

Préparez une gelée à l'orange ou au citron avec la Poudre de Gelée XXX Brodie. Choisissez des moules peu profonds de dimension uniforme. Préparez une marmelade bien consistante, faite de parties égales de figues ou de dattes et de noix Grenoble, broyées fines ou passées à la passoire et mêlées à un peu de jus de citron. Au moment de servir, alternez la marmelade et la gelée de façon à avoir trois couches de gelée pour deux couches de marmelade. Servir avec crème fouettée.

CONSERVEZ LES COUPONS

Donnés avec les divers

Produits Alimentaires Economiques de Brodie

Et échangez-les pour

6 Magnifiques Tasses et Soucoupes

sur la base suivante, savoir:

12 Etiquettes de Farine Préparée XXX Brodie, (paquets de 6 lbs) marquées "Coupon-Prime".

24 Etiquettes de Farine Préparée XXX Brodie, (paquets de 3 lbs) marquées "Coupon-Prime".

48 Sacs-Coupons de Poudre à Cossetarde XXX de Brodie.

48 Sacs-Coupons de Poudre de Gelée XXX Brodie.

48 Coupons de n'importe lequel des produits suivants: Farina de Brodie, Farine à Crêpes préparée de Brodie, Farine de Sarrasin préparée de Brodie, Blé d'Inde granulé (Pearl Hominy) de Brodie, Farine de pois (Brosemeal) de Brodie.

Ceci veut dire que vous pouvez obtenir absolument gratis 6 MAGNIFIQUES TASSES ET SOUCOUPES en conservant simplement les coupons offerts avec chacun des produits alimentaires économiques de Brodie: ainsi, 4 coupons pris dans les paquets de Céréales ou de Poudre à Cossetarde de Brodie valent, pour échanger, la même chose que 1 étiquette coupon-prime prise sur un paquet de 6 lbs de Farine Préparée XXX de Brodie, etc.

Vous n'êtes pas obligé de collectionner les coupons provenant d'un seul des Produits Alimentaires de Brodie pour avoir la prime, mais vous pouvez l'avoir aussitôt que les coupons que vous avez conservés de n'importe lequel de ces produits alimentaires égalent en valeur 12 étiquettes coupons provenant de paquets de 6 lbs de Farine Préparée XXX de Brodie.

Un joli cadeau dans chaque paquet d'**Avoine Roulée Perfection** de Brodie, et d'Avoine "Cookfast" de Brodie.

On trouvera une illustration de cette prime page 10.

BRODIE & HARVIE, Limitée - 914, rue Bleury, Montréal

BONS PLACEMENTS

Autrefois, l'ordre était: "Mettez de l'argent dans votre bourse". "Mettez de l'argent à la banque" devint plus tard le dicton. Mais nous disons, d'abord et avant tout, mieux que dans une bourse ou à la banque, "Mettez de l'argent en vous-même". Voilà le meilleur placement, pourvu que votre argent soit dépensé judicieusement.

Placez de l'argent dans de bons aliments; mettez tout ce que vous pouvez. Composez-vous un régime nutritif et facilement digestible, comprenant des mets assez variés pour stimuler l'appétit, et des fruits et légumes en abondance, suivant la saison. Voyez aussi à vous procurer, pour chaque repas, des choses qui ont bon goût. "Un aliment savouré est à moitié digéré", suivant une maxime du Père de la Médecine et cette déclaration fut bien corroborée par la découverte d'"Appétit-Jus" de Pawlow. "Un régime uniforme produit des intelligences monotones," voici ce que proclament aujourd'hui la science diététique. Placer son esprit et son argent dans un régime rationnel, c'est l'un des meilleurs moyens de se servir des deux.

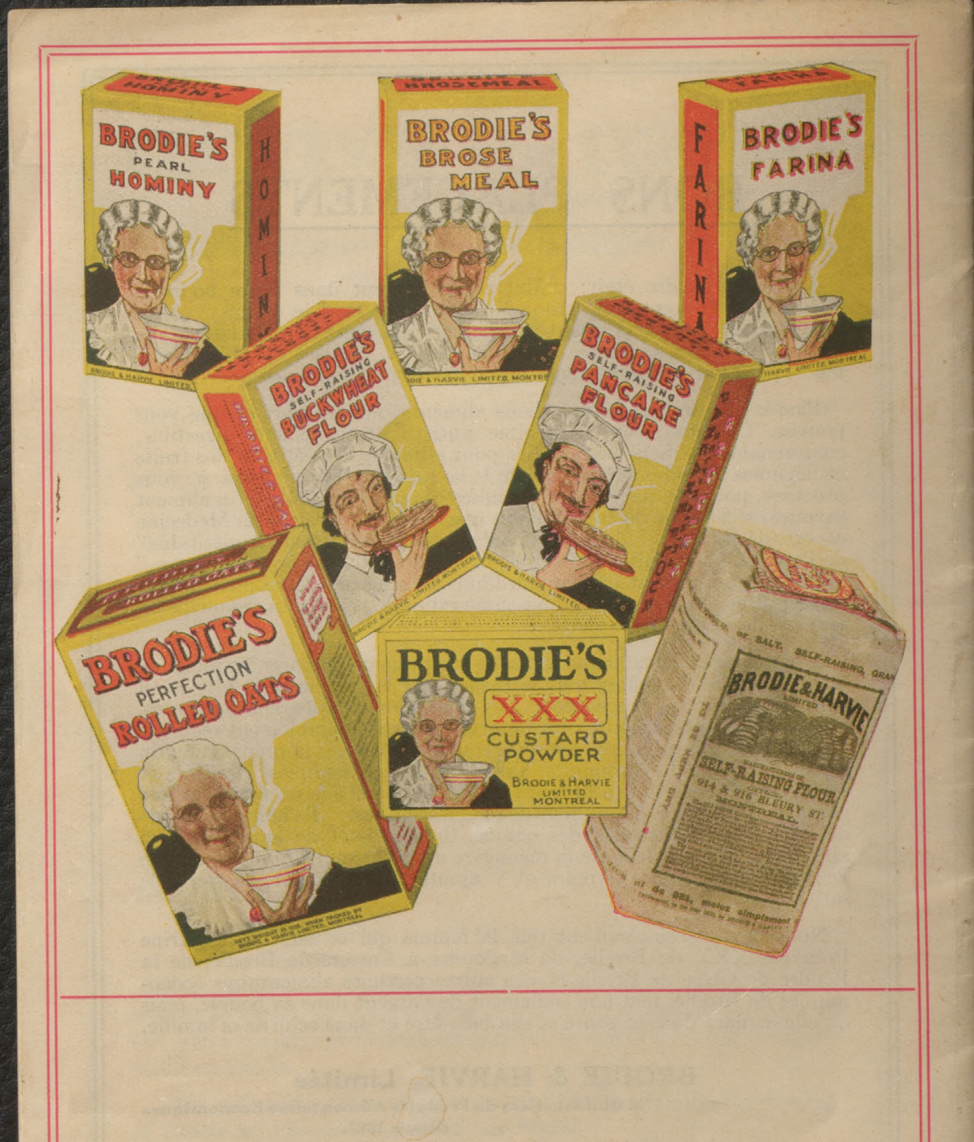
A la ménagère canadienne incombe la charge de préparer les repas de la famille et d'en goûter tout le plaisir, car la cuisine peut être aussi bien un plaisir qu'une corvée. Les méthodes et appareils modernes, avec des produits à moitié prêts à servir, ont considérablement réduit le travail, le temps et la dépense que requérait autrefois la préparation du repas familial. Les produits alimentaires économiques Brodie ont spécialement contribué à faire du travail de la cuisine un plaisir et une garantie de succès à des milliers de femmes actives. Ils leur ont permis de s'épargner du travail, des ennuis, du temps et de la dépense, et allègent ainsi le fardeau de la ménagère au point qu'ils font disparaître de la cuisine certaines terreurs et y ajoutent des éléments de véritable satisfaction.

Nous croyons sincèrement que la femme qui se sert de la Farine Préparée XXX de Brodie, de la Poudre à Cossetarde Brodie, de la Poudre de Gelée de Brodie et des autres produits alimentaires économiques de Brodie, met non seulement de l'argent dans sa bourse, mais qu'elle le place dans sa santé et son bien-être et dans celui de sa famille.

BRODIE & HARVIE, Limitée

Manufacturiers de Produits Alimentaires Economiques depuis 1863.

914, RUE BLEURY - - - - MONTREAL


BRODIE'S
PEARL
HOMINY
BRODIE & HARVIE LIMITED
BRODIE'S
BROSE
MEAL
BRODIE & HARVIE LIMITED, MONTREAL
FARINA
BRODIE'S
FARINA
BRODIE & HARVIE LIMITED MONTREAL
BRODIE'S
SELF-RAISING
BUCKWHEAT
FLOUR
BRODIE & HARVIE LIMITED MONTREAL
BRODIE'S
SELF-RAISING
PANCAKE
FLOUR
BRODIE & HARVIE LIMITED
BRODIE'S
PERFECTION
ROLLED OATS
BRODIE'S
XXX
CUSTARD
POWDER
BRODIE & HARVIE
LIMITED
MONTREAL
SALT, SELF-RAISING
BRODIE & HARVIE
LIMITED
SELF-RAISING FLOUR
914 & 916 BLEURY ST.
MONTREAL.
de SEL, mêlez simplement